

SOPA RUSSA



CONFEÇÃO

1. Corte a carne de vaca em cubos. Descasque a cebola e coloque-a na taça com a lâmina picadora. Misture na velocidade 12 durante 30 seg.
2. Substitua a lâmina picadora pela acessório misturador e junte o azeite. Seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5 min.
3. Descasque as batatas, as cenouras e corte em cubos de 2 cm. No final do programa, junte todos os ingredientes com 1 L de água e tempere com sal. Seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 95 °C durante 45 min. Sirva quente.

INGREDIENTES

- 300 G CARNE DE VACA
- 60 G CEBOLAS
- 5 CL AZEITE
- 80 G CEVADA
- 200 G BATATAS
- 100 G CENOURAS
- 1 PEPINO EM CONSERVA
- 10 G PIMENTA EM GRÃO
- 20 G SALSA
- SAL